

Daten aktuell ab: 18-01-2026 15:43

Produkt-Link: <https://cncworld.de/rollengrill-11-rollen-teflon-p-354.html>

Rollengrill 11 Rollen Teflon



Bruttopreis	345.99 €
Nettopreis	290.75 €
Verfügbarkeit	Verfügbar
Lieferzeit	48 Stunden
Katalognummer	PG-015
Code des Herstellers	RCHG-11T

Produktbeschreibung

Rollengrill - 11 Rollen - Teflon



Technische Daten:

Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **2200**
Walzenbeschichtung: **Teflon**
Rollendurchmesser [mm]: **25**
Rollenlänge [mm]: **450**
Gehäusematerial: **Edelstahl**
Temperaturbereich [°C]: **0-250**
Temperatureinstellbereich hinten [°C]: **0 - 250**
Maximale Anzahl Würste [Stk.]: **20**
Temperatur-Einstellbereich - Vorderseite [°C]: **0 - 250**
Abstand zwischen den Rollen [mm]: **12**
Material der Abdeckung: **gehärtetes Glas**
Schublade: **Nein**
Tropfschale: **Ja**
Glasabdeckung: **Ja**
Zwei Heizzonen: **Ja**
Anzahl der Heizwalzen: **11**
Abmessungen (LxBxH) [cm]: **48 x 58,5 x 42,5**
Gewicht [kg]: **16,4**

Versandmaße (LxBxH) [cm]: **115 x 106,5 x 34**
Versandgewicht [kg]: **19,3**

Lieferset:

- Rollgrill
- Manuelle Benutzeranweisungen

WAS MACHT UNSEREN ROLLERGRILL UNTERSCHIEDLICH?

Hohe Arbeitseffizienz – Zubereitung von bis zu 20 Würstchen gleichzeitig

Wahlweise Heizen oder Grillen – 2 separate Heizelemente

Einfache und komfortable Bedienung – Rollen mit Antihaf-Teflonbeschichtung

Haltbarkeit – Gehäuse aus Edelstahl

Rollengrill - 11 Rollen - Teflon

Dank seiner langlebigen Konstruktion und hochwertigen Komponenten kann der elektrische Rollgrill mit Abdeckung in professionellen Küchen eingesetzt werden. Das Royal Catering-Gerät verfügt über rutschfeste Gummifüße und wiegt nur 16,4 kg, sodass es für den Einsatz in kleinen Gastronomiebetrieben geeignet ist. Das Modell RCHG-11T ist energiesparend und sehr sparsam.

Damit können Sie 20 Würste, Kabanos-Würste oder andere Fleischsorten in Standardgröße gleichzeitig zubereiten.

Royal Catering RCHG-11T Hotdog-Rollgrill - Eigenschaften

Die Leistung des Geräts beträgt 2200 W, was eine schnelle Erwärmung gewährleistet. Die Rollen (11 Stück) sind mit Teflon beschichtet. Sie drehen sich um 360°, wodurch die zwischen ihnen liegenden Würste gleichmäßig erhitzt werden. Die Temperatur ist stufenlos bis 250°C regulierbar. Die Würste werden jedes Mal gleichmäßig gebräunt und sehen appetitlich aus!

Zwei Heizzonen, die über **zwei Thermostate gesteuert werden**, sorgen dafür, dass die Temperatur in der Vorder- und Hinterwalze unabhängig voneinander über Drehknöpfe eingestellt wird. Würste können gegrillt (bei höherer Temperatur) oder nur erhitzt werden.

Die Edelstahlkonstruktion verleiht dem **Grill von Royal Catering eine hohe Widerstandsfähigkeit** gegen Druckstellen, Kratzer und andere mechanische Beschädigungen. Sie können eine perfekt glatte Oberfläche problemlos reinigen. Das verwendete Material verhindert Korrosion.

Die Abdeckung aus **gehärtetem Glas** schützt die Lebensmittel vor äußeren Verunreinigungen (Staub, Staub usw.). Dies ist besonders wichtig bei Arbeiten im Freien. Die Abdeckung trägt außerdem dazu bei, den Bereich um den Grill sauber zu halten. Es ist **einfach zu montieren und zu demontieren**. Die Abtropfschublade aus Edelstahl (unter den Heizgeräten) ist für ausgeschmolzenes Fett vorgesehen. Dies vereinfacht die Reinigung und Wartung der Geräte. Das Tablett lässt sich schnell entnehmen und entleeren.

Der Rollgrill mit Abdeckung hilft Ihnen bei der Zubereitung leckerer, gleichmäßig gerösteter Würstchen. Es wurde mit Blick auf die Gastronomiebranche entwickelt. Das **Produkt der Marke Royal Catering funktioniert überall dort, wo Hot Dogs kommerziell zubereitet werden: in Bistros, Food Trucks, Lebensmittelgeschäften, Tankstellen usw.** Das Modell RCHG-11T zeichnet sich durch eine einfache, sehr intuitive Bedienung aus. Er ist mit rutschfesten Gummifüßen ausgestattet – er hält die Tischplatte stabil.



